

KOREAN PATENT PUBLICATION NO. 1998-068758

1. Description of the related art

As a method for preparing bean curd, the related art facilitates coagulation and flocculation of the bean curd.

2. Subject matter of the invention

The method for preparing bean curd differs from the conventional method having factors that are hazardous to health, through fixing a mixture ratio of harmless chemical material and the reaction temperature.

3. Elements and working examples of the invention

It was discovered that a reaction temperature of from 93 to 98 °C and control of the concentration of soybean milk to 7 to 11% and heating it is optimal. The curd is prepared through a primary reaction of the soybean milk by adding purification salts with a degree of purity of 88%, and a secondary reaction of the soybean milk with acetic acid.

In addition, stability of the healthy bean curd is improved, as is hardness, taste, and shelf life, as a result of the secondary reaction.

4. Important use of the invention

The fields of methods for preparing bean curd and processed food using bean curd can benefit by this invention.

(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl. 6

(11) 공개번호

특 1998-068758

A23L 1 /20

(43) 공개일자

1998년 10월 26일

(21) 출원번호

특 1997-005533

(22) 출원일자

1997년 02월 24일

(71) 출원인

심재식

(72) 발명자

충청북도 음성군 원남면 보룡리 385-1

심재식

충청북도 음성군 원남면 보룡리 385-1

심사청구 : 있음

(54) 폴리아크릴산 나트륨과 글루코스아민, 초산, 젖산, 정제염을 이용한 두부제조방법

요약

1. 발명이 속한 기술분야

두부제조과정에 있어서 두유의 응결(Coagulation)과 응집(Flocculation)

2. 발명이 해결하려고 하는 기술적 과제

국민 식생활 안전을 위협하고 있는 기존의 두부제조방법을 새로운 방향으로 정립코자 하며 이를 위해 인체에 무해한 화학 물질의 적정 배합비와 적정 반응온도 조건을 규명코자 함

3. 발명의 해결방법의 요지

두유의 농도를 7%~11%로 하여 이를 가열하여 일반두부 반응온도폭(75'C 이상) 보다 좁은 반응온도 93'C~98'C를 찾았으며 이에 순도 88% 이상 정제염을 1차 반응시키고, 2차로 초산(젖산)을 반응시켜 두부를 제조하게 됨.

또한 2차 반응시 식용 합성고분자화와 천연 고분자를 함께 첨가함으로써, 두부육질의 경도와 콩의 순수한 맛, 보존기간의 연장, 첨가물질의 기능성으로 건강두부로서 식품의 안전성을 개선하게 되었음.

4. 발명의 중요한 용도

두부제조 분야와 두부가공 조리식품 분야

(57) 청구의 범위

청구항 1. 93'C~98'C로 가열한 농도 7~11%의 두유의 전체량에 순도 88% 이상 정제소금을 0.15%~0.5% 첨가와 초산(젖산) 0.05%~0.11%를 첨가하여 두부를 제조하는 방법

- 청구항 2. 93'C~98'C 가열한 농도 7~11%의 두유의 전체량에 순도 88% 이상 정제소금을 0.15%~0.5% 첨가와 초산(젖산) 0.05%~0.11%와 0.1% 순도 폴리아크릴산 나트륨 1.66%~3.33%를 첨가하여 두부를 제조하는 방법
- 청구항 3. 93'C~98'C 가열한 농도 7~11%의 두유의 전체량에 순도 88% 이상 정제소금을 0.15%~0.5% 첨가하여 초산(젖산) 8%에 녹인 10% 순도 식용 글루코스아민 0.15%~1.33%를 첨가하여 두부를 제조하는 방법
- 청구항 4. 93'C~98'C 가열한 농도 7~11%의 두유의 전체량에 순도 88% 이상 정제소금을 0.15%~0.5% 첨가하여 1~5%의 희석한 전분 0.33%~1%를 첨가하여 두부를 제조하는 방법
- 청구항 5. 상기 1)에 0.1% 순도 폴리아크릴산 나트륨 0.83%~1.63%과 10% 순도 글루코스아민 0.34%~0.63% 혼합첨가하여 두부를 제조하는 방법
- 청구항 6. 상기 5)에 1%~5% 수용전분을 0.1%~0.3% 첨가하여 두부를 제조하는 방법